



# FATTORIA Corzano e Paterno

## TERRE DI CORZANO 2020 Chianti Docg

Varietà:  
Sangiovese 90%  
Canaiole 10%

Vendemmia manuale tra l'11 ed il 21 Settembre.  
Fermentazione spontanea in acciaio, fermentino  
aperti e vasche troncoconiche in legno.

20 giorni macerazione

Affinamento 12 mesi 50 percento in botti da 25  
e 40 hl resto in Tonneaux e barriques usate.

Imbottigliamento Gennaio 2022.

Prodotte 31.000 bottiglie da 0.75lt

200 da 1.5lt

Alcohol 14%, acidità totale 5.5 g/l pH 3.51

Estratto 27.3 g/l



Corzano e Paterno – Via San Vito di Sopra, snc  
50020 San Casciano in Val di Pesa - Florence – Tuscany –  
Italy [www.corzanoepaterno.com](http://www.corzanoepaterno.com)  
phone +39 055 8248179 – mobile +39 3483070926